



JEHNĚČÍ A JARNÍ ZELENINOVÉ SPECIALITY v restauraci Sarah Bernhardt

PŘEDKRM

Míchaný salát z jarních lístků doplněný ředkvičkami, jahodami a kuličkami modrého sýra přelitý malinovým balsamico dresinkem

190,- Kč

Briošky z listového těsta plněné jehněčím soté a špenátem podávané s holandskou omáčkou

250,- Kč

POLÉVKA

Polévka z červené čočky se zakysanou smetanou a jehněčím hrudím

130,- Kč

HLAVNÍ CHOD

Pečené jehněčí ramínko podávané s bramborem restovaným na bylinkovém másle, v páře vařenými zelenými fazolkami a Demi-glase omáčkou

450,- Kč

Grilovaná prsíčka z jarního kuřátka na medu a chilli, podávané s broskvovo-rajčatovou salsou, vařeným sezónním chřestem a divokou rýží

450,- Kč

MOUČNÍK

Rebarborový tartlet s limetkovým sorbetem a omáčkou z Valrhona čokolády

150,- Kč

Profiterolka plněná jahodovou pěnou s Grand Marnier omáčkou a restovanými lískovými oříšky

180,- Kč

